



BOURGOGNE

Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne

03/09/2024

N° 5

BIVB Infos

MATURITE BOURGOGNE



VINIPÔLE SUD BOURGOGNE
Poncéty
71960 Davayé

PARCELLES DE REFERENCE

PRELEVEMENTS DU 2 SEPTEMBRE 2024

Valeurs et évolutions moyennes (depuis le 29 août)

Sucres
g/l

Acidité totale
g/l H₂SO₄

Acide malique
g/l

Chardonnay :



La véraison a bien progressé sur tous les secteurs et quelques parcelles du Mâconnais sont à pleine véraison. Les parcelles de l'Yonne comblent une partie de leur retard. Les teneurs en sucres subissent une bonne progression mais ce sont de nouveau les valeurs d'acidité totale qui subissent les plus fortes diminutions, de même que les teneurs en acide malique. Les teneurs en acide tartrique sont stables ou en très légère diminution du fait de l'augmentation du poids des baies. Le potassium est stable.

Pinot Noir et Gamay

Les évolutions sur Pinot noir sont un peu moins marquées que sur Chardonnay. Toutefois, les acidités totales connaissent une bonne diminution, en lien avec la baisse des teneurs en acide malique. Le Gamay subit une forte évolution des teneurs en sucres ainsi qu'une diminution de l'acidité totale et de la teneur en acide malique.

Les teneurs en acide tartrique, tout comme sur Chardonnay, sont stables ou en très légère diminution, et les teneurs en potassium sont également stables.

Pinot Noir :



Gamay :



En résumé

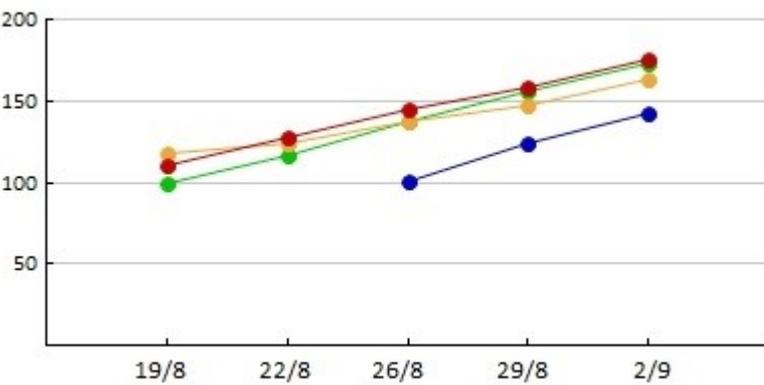
Les conditions météorologiques, qui ont sévi depuis le dernier prélèvement, ont autorisé une bonne progression de la maturation, d'autant plus marquée que les parcelles étaient en retard. Les Chardonnays comblent ainsi une partie de leur retard. Toutefois, l'hétérogénéité inter et intraparcellaire demeure. Après un mardi encore chaud, des passages orageux sont prévus, apportant parfois des cumuls importants, mais surtout une nette baisse des températures, qui devraient osciller autour des normales de saison à partir de mercredi. Le rythme de la maturation risque de ralentir quelque peu. Néanmoins, les contrôles de maturité doivent se poursuivre et s'intensifier afin d'appréhender les niveaux de maturité atteints.

PROCHAIN NUMÉRO LE VENDREDI 6 SEPTEMBRE 2024

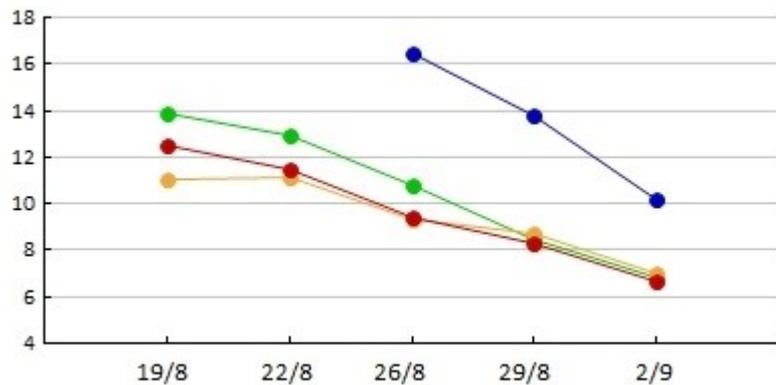


CHARDONNAY

LES SUCRES (g/l) :

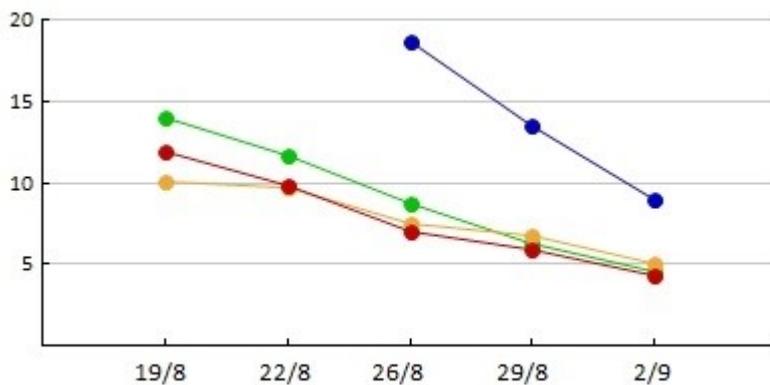


ACIDITE TOTALE (g/l H₂SO₄) :



■ Côte Chalonnaise ■ Côte de Beaune ■ Mâconnais ■ Yonne

ACIDE MALIQUE (g/l) :



COMPARAISON AVEC LES MILLESIMES PRECEDENTS :

Remarque : les comparaisons sont faites en prenant uniquement en compte les teneurs en sucres et les valeurs d'acidité totale, afin de donner une référence à un millésime antérieur. Elles ne présagent en rien de la qualité globale du millésime en cours.

En Côte-d'Or, les teneurs en sucres et l'acidité totale sont similaires à celles mesurées le 3 septembre 2012. Pour la Saône-et-Loire, la comparaison sur les teneurs en sucres s'établit au 2 septembre 2019 mais les acidités de cette année sont supérieures de 0.7 g/l H₂SO₄. Les teneurs en sucres du Chardonnay dans l'Yonne sont voisines de celles mesurées le 6 septembre 2012 mais les acidités totales de 2024 sont supérieures de 0.9 g/l H₂SO₄.

DEGUSTATION DES BAIES :

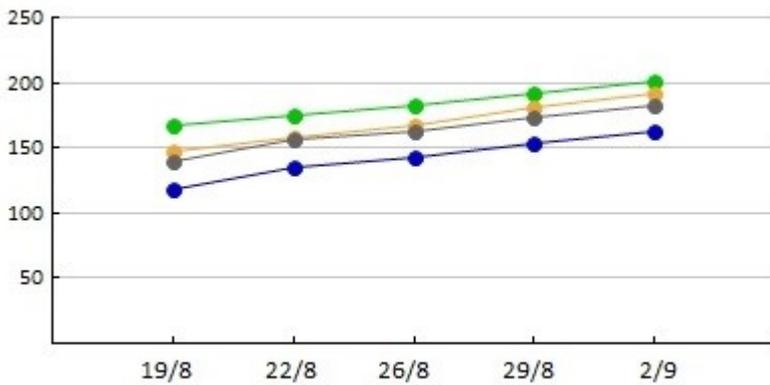
Sur les parcelles précoces, on observe la présence de baies mûres mais celles-ci sont minoritaires. Les baies sont difficiles à écraser et ce d'autant plus que les parcelles sont en retard. La pulpe adhère aux pellicules, hormis pour les baies mûres. Eu égard à l'hétérogénéité de maturité des baies, l'acidité est bien présente en bouche, de même que les caractères végétaux.

Réunions pré-vendanges :

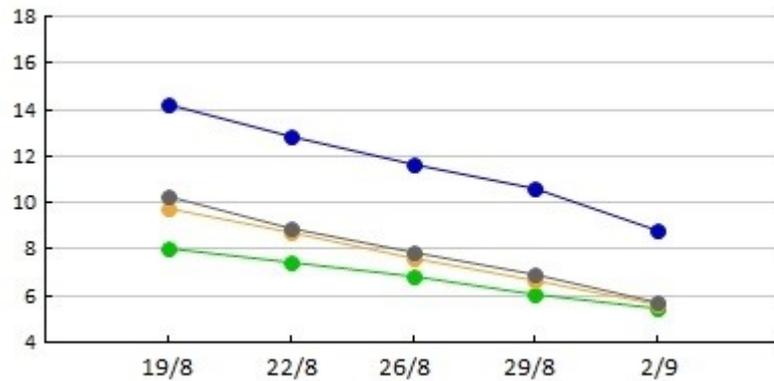
- mercredi 4 septembre à 10 h - Salle des Fêtes de Mercurey (53 Grande Rue)
- mercredi 4 septembre à 15 h - Lycée Viticole de Davayé
- jeudi 5 septembre à 17 h - Maison de Nuits-Saint-Georges (Salle du pressoir)

PINOT NOIR

LES SUCRES (g/l) :

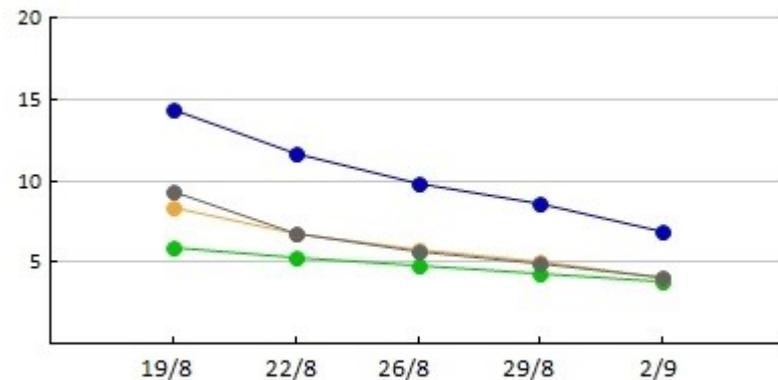


ACIDITE TOTALE (g/l H₂SO₄) :



■ Côte Chalonnaise ■ Côte de Beaune ■ Côte de Nuits ■ Yonne

ACIDE MALIQUE (g/l) :



COMPARAISON AVEC LES MILLESIMES PRECEDENTS :

Remarque : les comparaisons sont faites en prenant uniquement en compte les teneurs en sucres et les valeurs d'acidité totale, afin de donner une référence à un millésime antérieur. Elles ne présagent en rien de la qualité globale du millésime en cours.

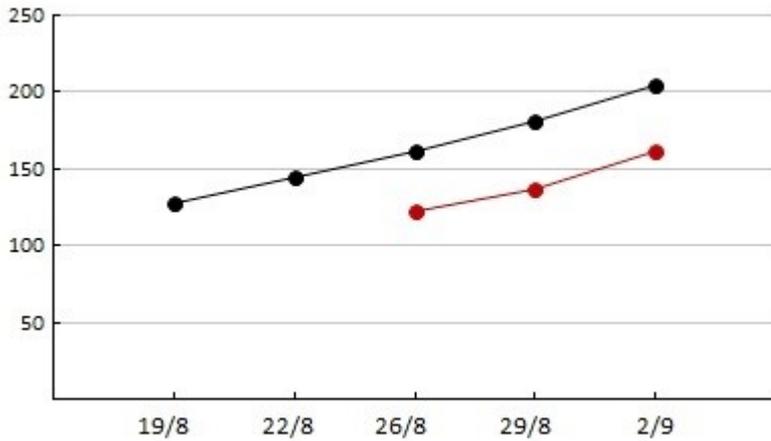
Pour l'Yonne, les teneurs en sucres sont voisines de celles observées le 3 septembre 2012 mais les acidités de 2024 sont supérieures de 1.6 g/l H₂SO₄. En Côte-d'Or, les teneurs en sucres sont similaires à celles du 8 septembre 2016 mais les acidités cette année sont inférieures de 0.3 g/l H₂SO₄. Enfin, pour la Saône-et-Loire, les teneurs en sucres sont similaires à celles observées le 4 septembre 2023 mais les acidités cette année sont supérieures de 0.7 g/l H₂SO₄.

DEGUSTATION DES BAIES :

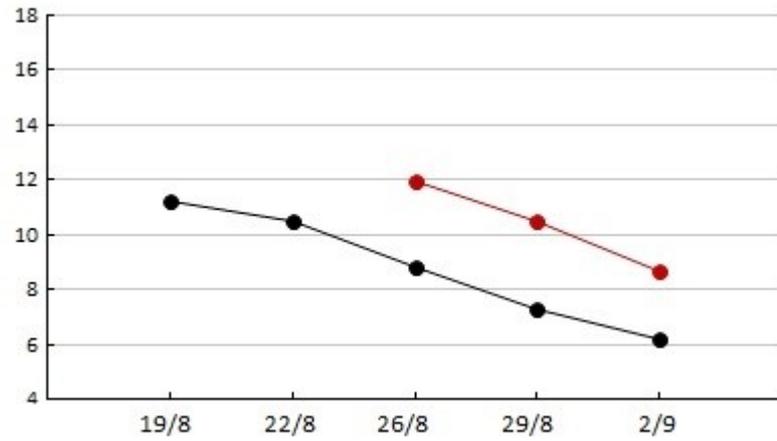
Les baies sont encore fermes et parfois difficiles à écraser, même sur les parcelles les plus avancées en maturité. La séparation de la pulpe et des pellicules est fonction du niveau de maturité des parcelles. Sur les parcelles précoces, les sucres enrobent bien l'acidité alors que celle-ci est bien présente sur les parcelles plus en retard. Les pellicules sont épaisses et difficiles à dilacérer et des caractères végétaux sont encore présents.

GAMAY

LES SUCRES (g/l) :

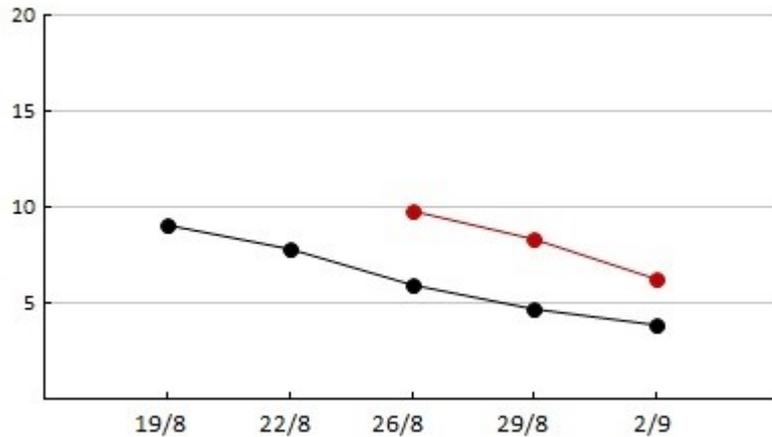


ACIDITE TOTALE (g/l H₂SO₄) :



■ Beaujolais ■ Mâconnais

ACIDE MALIQUE (g/l) :



COMPARAISON AVEC LES MILLESIMES PRECEDENTS :

Remarque : les comparaisons sont faites en prenant uniquement en compte les teneurs en sucres et les valeurs d'acidité totale, afin de donner une référence à un millésime antérieur. Elles ne présagent en rien de la qualité globale du millésime en cours.

Les teneurs en sucres sur Gamay sont similaires à celles mesurées le 2 septembre 2019 mais l'acidité totale de 2024 est supérieure de 1.2 g/l H₂SO₄.

TABLEAU RECAPITULATIF ET EVOLUTION DEPUIS LE 29/08/2024

Secteur	Sucres (g/l)	AT (g/l en H2SO4)	pH	Acide tartrique (g/l)	Acide malique (g/l)	Potass. (g/l)	Pds. de 100 baies (g)	Véraison (%)
Yonne CH	143	10.2	2.93	7.4	8.9	1.4	83.8	95
Evolution	19	-3.6	0.15	-0.3	-4.6	=	8.1	11
Yonne PN	162	8.8	2.97	7.5	6.9	1.3	90.7	96
Evolution	8	-1.8	0.06	=	-1.7	=	-0.6	2
Côte de Beaune CH	164	7.0	3.04	7.4	5.0	1.3	110.1	97
Evolution	17	-1.7	0.09	-0.3	-1.8	=	7.1	2
Côte de Beaune PN	192	5.7	3.18	7.0	4.0	1.4	103.2	99
Evolution	12	-0.9	=	=	-1.0	=	-3.8	1
Côte de Nuits PN	182	5.7	3.13	7.0	4.0	1.3	83.3	100
Evolution	8	-1.2	0.06	-0.5	-1.0	=	1.7	4
H. C. de Beaune PN	181	6.3	3.09	7.0	4.5	1.3	98.7	100
Evolution	21	-1.9	0.14	-0.3	-1.4	=	10.6	6
H. C. de Nuits PN	178	8.3	3.08	7.5	6.6	1.5	87.2	100
Evolution	12	-2.1	0.11	=	-2.0	=	-2.1	3
Côte Chalonnaise CH	173	6.8	2.97	7.0	4.6	1.1	123.8	100
Evolution	17	-1.7	0.05	-0.5	-1.6	=	4.8	1
Côte Chalonnaise PN	202	5.4	3.19	6.8	3.8	1.4	103.0	100
Evolution	11	-0.7	0.06	=	-0.5	=	4.0	1
Mâconnais CH	176	6.6	3.00	7.4	4.3	1.3	98.8	99
Evolution	18	-1.7	0.06	-0.4	-1.6	=	1.9	2
Mâconnais GAM	161	8.6	2.95	8.0	6.3	1.4	129.9	96
Evolution	24	-1.9	0.11	-0.4	-2.0	=	30.9	20
Beaujolais GAM	204	6.2	3.12	7.6	3.9	1.6	84.1	99
Evolution	23	-1.1	=	=	-0.8	=	-25.6	1